



Curry de poulet thaï

Ingrédients

Poulet
Ail
Gingembre
Curry vert en bocal
Sauce soja
Camoune
Lait de coco
Sauce de poisson ou d'huîtres
Feuilles de curry vert
Eventuellement ananas et crème
Sel, poivre, farine
Riz

Préparation

Plat :

- ✓ Passer au pilon l'ail, le sel, le gingembre et le curry vert en bocal
- ✓ Emincer le poulet et mélanger avec du sel, du poivre et de la farine
- ✓ Faire revenir le mélange ail, gingembre + la sauce soja
- ✓ Ajouter une cc de camoune, le lait de coco, la sauce de poisson ou d'huître ainsi que les feuilles de curry vert
- ✓ Bien mélanger le tout et ajouter à la viande. Si trop fort, ajouter de l'ananas ou de la crème ou les deux

Riz

- ✓ 60 g/pers. à faire revenir dans du gras et ajouter 1 et demi de volume d'eau